

# ПРИВЛЕНИЕ

КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ

ВЪ ДОМОСТАМЪ

№ 8.

## ИЗВѢСТІЯ.

О замѣнѣ хлеба и употребленіи въ пищу разныхъ питательныхъ веществъ.

Для некоторыхъ сельскихъ хозяевъ нѣтъ губерній, которыя потерпѣли въ прошедшемъ году отъ неурожая хлеба, бытъ можешь прилично будешь узнать, какимъ образомъ, въ случаѣ недосыщенія въ хлѣбѣ, можно продовольствовать народъ меньшимъ количествомъ муки, прибавивъ къ пей разныя питательныя вещества. Посему спѣшу сообщить читателямъ Земл. газетъ о слѣдующихъ средствахъ замѣны хлеба.

1. Бушлатъ замѣна хлеба, описанная Г-мъ Вилберти.

Простой болотный мохъ, который копопашать спѣны деревянныхъ домовъ, и который можно доставать почти всюду, надобно вымочить въ водѣ, и высушить въ исполоеной печи или въ овинѣ, такъ чтобы въ деревянной ступкѣ легко можно было истолочь его въ муку. Дать мѣры этой муки смѣшавъ съ мѣрою ржаной муки, прибавивъ тепловатой воды и немного закваски, точно также какъ при печеніи обыкновеннаго хлеба, приготоовать тѣсто, и оставивъ его въ тепломъ мѣстѣ до другаго дня. Пошамъ, влить тѣсто хорошенько въ такую же точно муку и подбавить немного соли и шмина. Когда тѣсто взоидетъ хорошо въ теплой печи, то сдѣлать изъ него небольшіе хлѣбы (они лучше

больших), и выпечь въ печи, на топленой жарче, чѣмъ для обыкновеннаго хлѣба. Ошвышій хлѣбъ изрѣзавъ кусками и высушивъ какъ обыкновенныя сухари, ошъ которыхъ она какъ цвѣшомъ шакъ и вкусомъ мало ошмѣчающся. Сухари шакіе можно хравашъ въ сколько лѣтъ.

Если взяшь моховой и ржаной муки по ровнымъ частямъ, то сухари будутъ лучше, но обойдущся дорожѣ.

## 2. Шведскія лепешки, по способу Христины Варгъ.

О приготовленіи сего хлѣба, Христина Варгъ пишетъ слѣдующее: мѣру моховой и мѣру ржаной муки пославить въ корытѣ въ шеплое мѣсто, чтобы согрѣлось. Потомъ въ горячую воду, въ которой можешь шерпѣть рука, насыпать не много соли; налить эту похолоднвую воду на муку въ корытѣ, прибавить немного шмива, и порядочно вымѣсить шѣсто. (смотря по количеству шѣста, прибавлять кему ешъ 4 до 5 ложекъ хорошихъ густыхъ дрожжей и снова хорошенъко вымѣсить; выровнявъ шѣсто, посыпать его мукою, и покрыть сначала холстомъ, а потомъ подушкою, чтобы шѣсто оставалось шеплое и пришло въ надлежащее бѣженіе. Послѣ чего снова перемѣсить съ шеплою мукою, и покрыть какъ прежде. Если окажется, что шѣсто хорошо взмѣшло, то часть развести огнемъ въ печи, сдѣлавъ изъ шѣста тоненькія лепешки,

затѣвъ немного края съ двухъ сторонъ, а въ средѣ пѣтъ провертѣть наперсткомъ дырочку, и дать имъ времени засушиться. На мѣстѣ пѣтъ убо прѣдѣлить ошъ мало муки, чтобы оно было сколько можно рыхлѣе, пока печь еще довольно тепла для печенія, напѣкать лепешки съ обѣихъ сторонъ и поставивъ въ печь. Какъ скоро лепешки хорошо выпекушся, обчепить ихъ гусинымъ крыломъ, навѣдѣвъ по двѣ вмѣстѣ на бычекъ или вѣшалъ, и повѣсить въ шеплой комнатѣ на шестахъ. Когда лепешки ошмѣкнутъ, тогда снять ихъ, положить въ шеплую печь, и подсушить, а потомъ шѣстѣ вынуть ихъ, уложить въ бочку, покрыть крышкою, и положить на нее камни, чтобы лепешки лежали плотно. Когда онѣ прохладнѣютъ, снять камни. Такіе лепешки сберегаются цѣлый годъ и больше.

## 3. Изорабѣнный хлѣбъ по способу Шваиберти.

Цвѣтъ краснаго и бѣлаго клевера или кашки, когда онѣ совершенно распущены, вмѣстѣ съ листьями, которые его окружаютъ, высушить, и продолъ и просѣять. Двѣ мѣры такой муки, мѣру моховой и мѣру ржаной муки, смѣшать вмѣстѣ и посунать потомъ какъ ошано выше въ 1 сивать. Изъ этой муки, получается весьма вкусный хлѣбъ.

Можно также взять каверный, мочовой и ржаной муки по равному количеству, и приготовить хлѣбъ такимъ же образомъ.

(окончаніе въ слѣдующемъ N.)

## 2. О прибывшихъ и выехавшихъ.

(съ 8 го по 15 е число Февраля 1841 года)

**Прибыли:** изъ Василія—оме. Ротмистръ *Алосаевъ*, изъ Еластинбурга—Штабсъ-Капитанъ *Платковский*, изъ Москвы оме. Флора Капитанъ-Лейтенантъ *Емельяновъ*, изъ Сергача—оме. Перучикъ *Болтинъ*, изъ Москвы—Коллежскій Регистраторъ *Товарковъ*, оставились Кремлевской части; изъ Казани—оме. Полковникъ *Кошранъ*, изъ С. Петербурга—Майоръ *Гагюкъ*, изъ Вахницъ—оме. став.

Штабсъ-Капитанъ *Майковский*, изъ Казани оме. Подпоручикъ *Баринъ*, изъ Сергача—Подпоручикъ *Пачинъ*, изъ Казани—Губернскій Секретарь *Сибилъ*, оставились Махаришевской части; изъ Казани—Прапорщикъ *Григорьевскій*, изъ Валахны—оме. Губернскій Секретарь *Кастальскій*, оставились Рождественской части.

**Выбыли:** въ Москву—Генераль-Лейтенантъ *Триштинскій*, въ Златоустовскій Западъ—Генераль-Майоръ *Аносковъ* и Майоръ *Лисенко*, въ Гродно—Полковникъ *Кошранъ*, въ Веплугу—Майоръ *Левашевъ*, въ С. Петербургъ—Штабсъ-Капитанъ *Платковский*, въ Горбатовскій уездъ—Штабсъ-Ротмистръ *Запольскій*, въ Вишну—Коллежскій Секретарь *Шеринъ*, въ Омскъ—Майоръ *Гагюкъ*.

**Метеорологическія наблюденія дѣланныя при Нижегородской Губернс-  
ской Гимназіи съ 9-го по 16-е число Февраля 1841 года**

Дни абеца по спарову шипле.	9 часовъ утра.				полдень.				3 часа по полудни.				9 часовъ вечера.			
	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термо- метръ.	Направ- леніе и сила вѣ- тра и со- стояніе неба.	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термо- метръ.	Направ- леніе и сила вѣ- тра и со- стояніе неба.	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термо- метръ.	Направ- леніе и сила вѣ- тра и со- стояніе неба.	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термо- метръ.	Направ- леніе и сила вѣ- тра и со- стояніе неба.	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термо- метръ.	Направ- леніе и сила вѣ- тра и со- стояніе неба.	
9.	767,0.	15,7	-4,8	Тихо покры.	767,5	16,0.	-3,5	Тихо покры.	766,0	15,5	-4,3	Тихо шумн.	766,0	15,5.	-5,3	Тихо покры.
10.	762,8.	16,5.	8,0.	з. 2. ясно.	761,9	16,0	3,8.	Тихо ясно.	761,5.	16,0	2,2.	Тихо ясно.	761,0	16,2.	5,1	Тихо ясно.
11.	758,3	16,8.	7,8.	Тихо ясно.	756,5	17,0.	4,8.	Тихо ясно.	755,2.	16,8.	4,8.	з. 2. ясно.	753,8.	17,3.	7,8.	з. 2. покры.
12.	750,7.	17,3.	7,9.	з. 2. покры.	749,5.	17,3.	5,0.	з. 2. покры.	748,3	17,3.	3,8.	Тихо покры.	747,2.	17,8	4,6	Тихо и снѣгъ.
13.	746,0.	17,7.	2,4.	Тихо покры.	746,0.	18,0.	1,3.	Тихо покры.	745,7.	18,3.	2,4	Тихо покры.	747,0.	18,0.	2,4.	Тихо покры.
14.	747,9.	18,0.	2,6.	ю. 1. шумн.	749,0.	18,2	0,3.	Тихо покры.	749,3.	18,0	-2,0.	ю. 2. покры.	750,7.	18,4.	5,1.	Тихо покры.
15.	752,9.	18,6.	4,0.	св. 2. покры.	753,7.	18,4	-2,4	св. 1. покры.	754,0.	18,2.	2,8.	св. 1 облачно	754,9.	18,4.	6,1.	св. 1. покры.

Наблюдатели, Старшій учитель Гимназіи, Георгій Иваницъ.